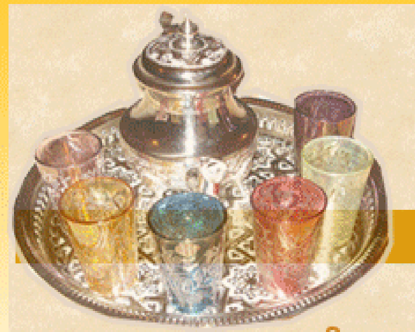


مجلة الجمال المغربي العدد الثامن 2009



حلوة بالشكلاط وكنافة مغربية 100%100

oum Amira8

مقادير الحلوة كيكة بالشكلاط اي وحدة كتصدق ليكم انا استعملت الي كتباع في الباكية دابا انوركم في الصور , حك القشطة , 8الحبات البسكوي بدون شكلاط , نصف لتر الحليب , بكية الفلون الفاني , سنيدة , 2 معالق ك القهوة مدوبة

















هادي كنافة مغربية كتجي لديدة كنحتاجو ورقة بسطيلة مقطعة دوارو صغار , الكريم باتيسير للوز مقلي او مهرمش مع شوية الماء زهر والقرفة وسنيدة والكراميل











فكرة إعداد نسمة الجمال

تصميم أم محمد

مجلة الجمال المغربي العدد 12

&& ملحق عيد الاضحى &&
منتدى الطبخ

ضلعة محمرة من مطبخي .. بالصور

موضوع الاخت *لمسة خير*

المقادير و الطريقة :

كنحتاجو ضلعة طبعا مغسولة مزيان ذهنتها بالملحة وعصير
نص حامضة ; فلحتها بالموس باش تدخل معها التشرميلة مزيان
بالنسبة للتشرميلة : قسبور ومعدنوس + 4 فصوص ثوم محكوكين
وفص ثوم واحد قطعتو بالطول وخشيتو فالبلايص المفلوحين ديال الضلعة
+ الكامون + التحميرة + الخرقوم +القرفة+ السكنجبير
ملعقة ك السمن + شوية الزيت البلدية + شوية الزعتر محكوك فاليد
ملحة + شوية اللبابة الحامض + م.ص معجون طماطم
شرملت الضليعة مزيان بهاذ المكونات وخليتها تذخل فيها التشرميلة
ساعتين .. من بعد قطعت البصلة ودرتها فالطنجرة تشحر مع التوابل
وضفت عليها الضلعة تقلات شوية من بعد مرقتها وخليتها تطيب على
خاااطرها .. ملي طابت الضلعة هزيتها من المرقة درتها فالطاوة ذهنتها
بالزبدة او السمن الي بغيتو وذخلتها الفران تحمر .. من بعد زوقتها
وطبعا كل واحد حسب ذوقو .. صافي وقدمتها بالصحة و الراحة ..






لمسة خير
منتديات الجمال المغربي
لمسة خير
منتديات الجمال المغربي
لمسة خير
منتديات الجمال المغربي
لمسة خير
منتديات الجمال المغربي
لمسة خير
منتديات الجمال المغربي
لمسة خير
منتديات الجمال المغربي
لمسة خير
لمسة خير
منتديات الجمال المغربي

تصميم : herlev
اعداد : نسمة الجمال .

حلوياتنا : مع AYA17

طريقة جد سهلة لتقديم حلويات راقية ان شاء الله تنال اعجابكم ...









غادي نحتاجو :
اولا جنواز اللي كنستعملو للرولي انا درت 4بيضات كالعادة فصلت البياض على الصفار وبديت كنطرب البياض مع قبصة دالملحة حتى يولي بحال الثلج عاد كنبدا نضيف 125غ ديال سنيدة شوية بشوية حتى كنكونو قربنا نحصلو على ميرانغ كنزيد الصفار دفعة واحدة غير اندمجوه فالخليط نحبسو التطراب وكنزيد 125غ دقيق1+خميرة الحلوى وكنبقا نحرك بمعلقة خشبية بلمهل من تحت لفوق حتى تندمج العناصركنكبو الخليط طبعا فطاوة مربعة مكسوة بالسيلفيريزي اوبابيي الومنيوم مدهون مزيان بالزبدة وندخلها لفرن ساخن على درجة حرارة 180حتى ل200 لمدة لا تزيد عن ربع ساعة ملي كيطيب كنلفو فمنديل ونخليه. نوجدو سيرو بلمربى يعني مربى وكتخفيفها بشوية دالما ونيرها تغلى شوية او ممكن تعوضي باي سيرو كنعاود نطلق الجنواز وكنقطعها على 2 عرضيا كنسقيهم بالسيرو وكنذير اي كريم بغيتو تديرو لكم الاختيار انا بغيت نركز غير على الفكرة وانتوما وذوقكم انا درت الكريم بلتسيير بالشكلاط وعلى فكرة غير كدهنو الجنواز شوية بحال الا كتدهني الخبز بالزبدةباش ماتخرجش الكريما على الجناب حنا فالاول كنا قطعنها على 2 يعني حصلنا على جوج مستطيلات مدهونين كنلفوهم بحال الرولي تماما غير هدا كيجي رقيق وهدا هو الهدف كنلفوهم بورق الالومنيوم وندخلوهم للمجمد باش ايشدو راسهم شويةثم كنخرجهم وكل ملفوف او قضيب كما بغيتو تسميوه كنقسمو لاربعة كما غتشوفو بالصورة غادي نحصلو على 8 قطع انا كل 2 زينتهم فشكل وبطريقة بسيطة كناخدو الحليوة كنغمسو ثلثها فالسيرو اللي حضرنا قبل يلاه تقيس السيرو انرفعها باش ماتفزكش الحلوى وتتهرس ا وثم كنغمسها ياما فالشكلاط شعرية او الكوك او سنيدة او يلا ماتغمسيهم الجوج الاخرين رشيتهم غير بالسكر الصقيل وزينتهم بالقرفةوانت طبعا لك الحرية ممكن تغمسيهم فالشكلاط ذائب وترشيهم باللوز ايفيلي او اي شيئ بغيتي .

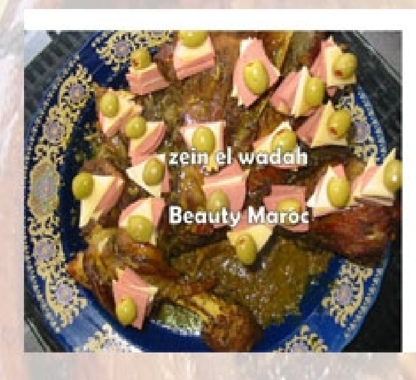
مجلة الجمال المغربي ..العدد العاشر .

ضلعة محمرة على الطريقة المغربية التقلدية...من مطبخ الزين الواضح





نحتاج : ضلعة
البصل..لثوم..الحامض مسيير
قسبور و المعدنوس
و النعناع الكناوي الحرش
السمن...زيت المائدة..العطرية:
الإبزار+سكين جبير+خرقوم
+زعفران الحر+القرفةو الملح
كنشرملوا اللحم و نخليوه تبات ليلة مرقدة فيها
و الغد نطيبوها على
نار هادئة حين يطيب
ندخلوه للفرن باش يتحمر
ثم كنزينوه كيف ما بغينا
و نقدمون بالصحة و الراحة



طحال البقر معمر بالكفتة .....من مطبخ souad_hakim





نحتاج : فلفلة مقطعة مع بصلة
وزيت يتشحرو مزيان
نضيف كفتة ربيع ملح زعفران
ابزار كوري قرفة سكنجبير خرقوم
نخلي حتى يطيب مزيان
نفتح طحال من وسط ونعمر فيه
كفتة ونغطيه وندخله فرن حتى يطيب
وها هو وجد .







الوصفة من أيدي : الاخت salomey

خديت نصف كيلو ميرنى قصمت على ٢ الاول حيدت ليها الشوك شرملتها بالمطارد ـ توم ـ
ابزار ـ ملح ـ ربيع خليتها على جنب من بعد دوزتها فالدقيق البيض شابلور قليتها فالزيت






نصف الاخر خديت غير الكفتة درت معاها بيضة ١ ملح ابزار
لويت فالبابي سولفيريزي دخلت الفرن اشد شوية
هاوا خرجتو من الفران خلتو يبرد شوية وقطعتو دواور
وقليتو في الزيت بالبيض والشبلور..



الوصفة من أيدي الأخت : wasan

كنحتاج.و ورقة بسطيلة{٣ورقات كبار}و١٠٠ غ جبنة مودزريلا محكوكة
١٥٠غ كاشير محكوك و٥٠٠غ كفتة ....وبالنسبة للكفتة نحتاج :شوية الخبز مبلل بالحليب بيضة
بصلة محكوكة والتوابل:{ملح-ابزار-٧-بهارات-كمون-تحميرة} شوية قزبر ومعدنوس ......كنعجنو
الكفتة مع جميع التوابل والبيضة والخبزكنبداو نحضرو في البسطيلة وناخدو مول مذهون
بالزبدة ونفرشو فيه وراق بسطيلة بحيث نخليو جناب الورقة خارج المول ونوضعو فيه اول طبقة
ديالالكفتة اللي حضرنا ونحطو شوي ديال المودزريلا من فوق ثم طبقة ديال كاشير محكوك
ثم اخر طبقة من مودزريلا وكنبداو نطويو فيها كنجمعوا جناب اللي الوسط عاد اللي في الجنب
باش نغطيو العيب ثم كندخلوها للفرن مسخن على درجة حرارة ٢٠٠ لمدة نص ساعة
ومن بعد كنزينوها حسب الاختيار

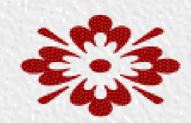
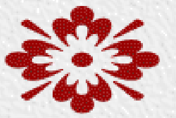
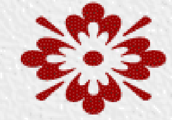
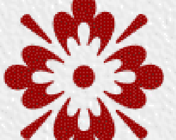
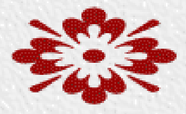
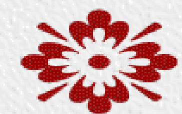
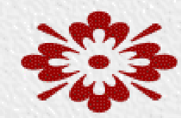








اعداد : نسمـــ الجمال ـــه
تصميم : herlev

منتدى الطبخ > مقبلات وسلطات وشوربات

طريقة عمل الحمص مصورة

وصفة ✱✱ام محمد ✱✱

نزولا عند طلب بعض الاخوات في معرفة طريقة الحمص الشرقية اقدم لكم الطريقة السهلة و العملية

✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱

المقادير مع الطريقة مصورين

✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱✱





و يقدم على هدا الشكل بعدما نتأكد انه مطحون و لزج

و يقدم مع الخبز جنب الوجبات الرئيسية

بالصحة و الراحة

سلطة الليمون
بالقرفة بنيينة و ساهلة من ايد حبيبة و بالصور طبعا هه .
موضوع الاخت habiba1975



كاتحتاجي ليمون مقطع دوائر
القرفة / سنيدة
الطريقة
كاتشدي الليمون كاتستفيه فالطبسيل و تزيدي عليه السكر و القرفة
صدقوني القرفة كاتعطي واحد البنة ليس لها مثييل

اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد

المطبخ المغربي والعالمي

MMEZARA

الخضر محشية

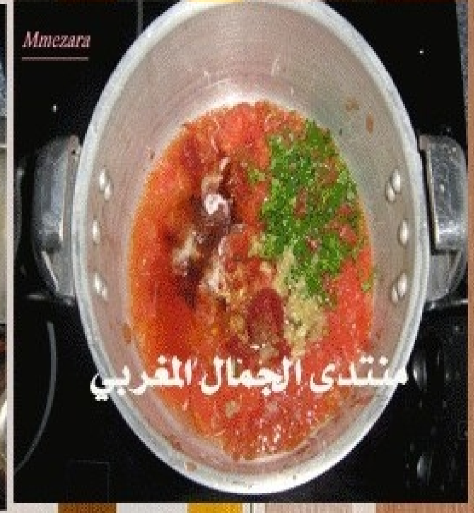
السلام عليكم ورحمة الله وبركاتة

اليوم عندي ليكم واحد الوصفة لذيذة ومتشبعوش منها.بلا منطول لهضرة غندخل فالطريقة ألالة كتاخدي الخضر ديالك،أي خضر كتحبي،من بعد متغسليها مزيان كتزولي ليها اللب ديالها وكتخويها من لوسط وخليها حتى نرجعو ليها.

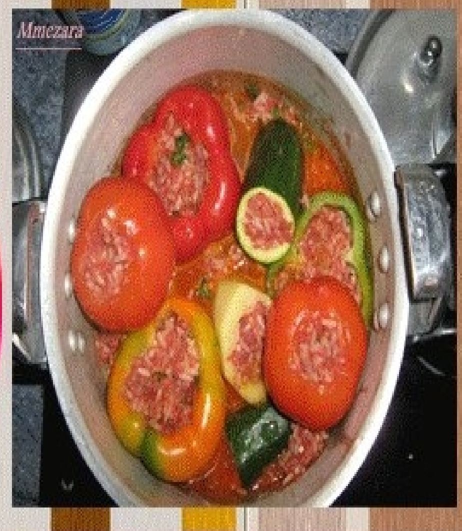
2 كتاخدي شي آنية كتديري فيهاآلزيت،مطيشة،الثوم،القزبور والمعدنوس،مطيشة الحك،الملح،البزار،سكنجبير،التحميرة و الكمون وكتخليهم يتقلاو مزيان ثم كتضيفي الماء وخليهم فوق النار.

3كتحطيها وسط لاصوص اللي وجدتي وخليها تطيب











السلام عليكم ورحمة الله وبركاتة

حالعشاء هو لاطلة دجاج في الفرن هادا الدجاج مقطع أطراف و العطرية ضفت بطاطا مقطعة شرائح رقيقة

ثم ضفت الفلفلة خضراء و حمراءثم مطيشة والزيتون مقطع غير أنا ما كانش عندي وغطيتها بورق الألمنيوم و

درتها فى الفران الفوق



مجلة الجمال المغربي العدد 12

منتدى الطبخ ملحق العزائم والعراضات

العراضة اللي درت للعرسان ديالنا لوسي ومراتو

nawal84

السلام عليكم
بمناسبة زواج لوسي عرضنالو
هو ومراتو

اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد

في الاول قدمت طبق السلطة

ومنبعد حطيت الدجاج
بالشعرية مفورة



بالنسبة للدسير صايبت ديسير
الاخت ناني كيجي روعة مع
الفاكهة







في العشية صوبت بسبوسة ام
رضا
تارطالتفاح

و الكريب و البيتزا

اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد





الشهدة المالحة ديال الاخت
كروانة الله يعطيها الصحة
والعافية



اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد

تتمنى تكون عراضتي في
المستوى

مجلة الجمال المغربي العدد 13 السنة الثانية



معـــجـــنـــات وسندويشات

اعداد نسمة الجمال
تصميم ام محمد

البيتزا روووووووووووووووووووووووووول من يد سقيعة غير

مقادير العجين
2ونصف كاس كبير طحين نوع الممتاز
ملعقةصغيرةخميرة الخبز
ملعقةصغيرةسكر
ملعقةصغيرة ملح
ملعقةصغيرةمسحوق البصل ان لم يتوفرممكن تطحني البصل العادي وتعصريه وتاخدي ماؤه ملعقةصغيرة
ملعقةصغيرةزعترناشف مطحون
ملعقةصغيرةبودرةالثوم المطحون
2ملاعق كبيرةزيت زيتون
كاس كبيرماء دافئ

نقطع الفلفل بارد وطماطم وزيتون نجهز صلصتنا
المقادير
4حبات طماطم + 3فصوص ثوم
قطعةزنجبيل اخضرمبشور





بعد ماتخمرت العجين ناخدها ونفردها
ثم نذهنها بالصلصه لي جهزن سابقا

منتدى الجمال المغربي

حبة فلفل اخضرمقطع

زيت زيتون

ملعقةكبيرةمليانه سكر

ملعقةصغيرةزعتر

ملعقةصغيرةكمون مطحون

ملعقةصغيرةفلفل اسود مطحون

ملعقةصغيرةكاري

5كلاعق كبيرة كتشب

مكعب ماجي

الطريقة

في مقلات علي نار نحط زيت زيتون وثوم ونتكها لين ذبل ثم نضيف الزنجبيل المبشوروالفلفل الاخضرثم الطماطم ونترها نتسبك وتنشف من ماؤها ثم نرفعها من علي النار ونتركها تبرد ثم نطحنها في الخلاط مع شوى ماء ونرجعها لي للمقلات الاولى ثم نضيف اليها البهارات السابق دكرها انفاونتركها نتسبكاتماما وتنشف من ماؤها

ثم نضيف الفلفل وطماطم وزيتون

ثم نضيف الجبن المبشور

ثم نبدأ بلفها

بعدماتتخمر نذهنها بالبيض

منتدى الجمال المغربي

ثم ندخلها للفرن متوسط الحرار لين تنضج تماما

وهادى هي بعد مانضجت

نتركها تبرد ثم نقطعها بسكين حاد



مجلة الجمال المغربي العدد 12

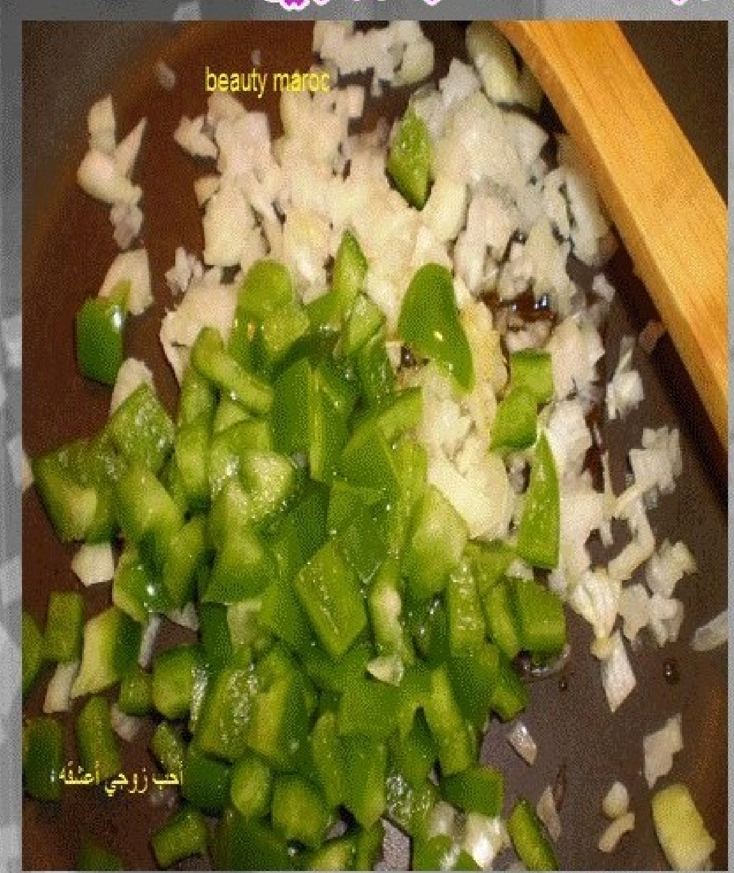
منتدى الطبخ معـــجـــنـــات وسندويشات

اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد

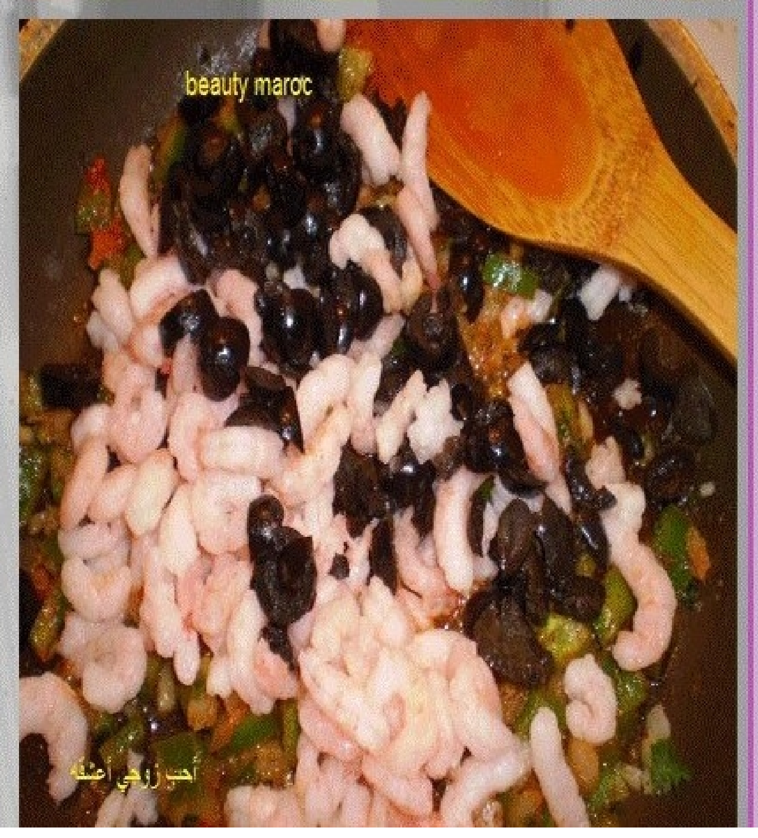
مسيمنات يا سلام موضوع الاخت أحب زوجي أعشقه

السلام عليكم و رحمة الله

فمقلة ندير بصلة مشحرة فلفلة خضراء مقطعة مع شوية زيت العود ملح إبزار كمون هريسة تحميرة قزبورو معدنوس نشحرهم مزيان نزيد كروفيت وزيتون أسود ملي يطيب نزيد شعرية الشينوا



ونخليه يبرد
نمشي نوجد المسمن
كنظن كلشي كايعرف كيفاش
مهم نسرح المسمنة رقيقة ندهنها بالزبدة مذوبة حط شوية من الخليط
ونطوي
وهكذا
نجيب طاوة مدهونة بالزبدة ونحط المسمن ونكرصو شوية
وندخلو الفران
ملي طاب درت شوية الفرماج محكوك فوقو
بالصحة والراحة
الهم أدمها نعمة واحفظها من الزوال




beauty maroc
احب زوجي اعشقه


beauty maroc
احب زوجي اعشقه

مجلة الجمال المغربي : العدد السابع .

عدد خاص برمضان
1430هـ

كرواصون خفيفة وساهلة! ليكم المقادير و الطريقة و الصورة التفصيلية..
~~~~~~~~~~~~~~~

1 كيلو الدقيق
3 معالق السكر
1 معلقة ص ملح
الخميرة ديال الخبز
3 بيضات
250 ml حليب
250 ml لبن







الطريقة :

~~العجينة خاصها تكون خفيفة بزاف~~ كنخلطو المقادير كلهم و الحليب و اللبن هو الأخير عجنوها و نخليوها ترتاح شي نصف ساعة هنا بعد ما خمرات وتضاعف حجمها الي دوبل

كنشدو العجينة (طبعا نرشو الدقيق باش تساعدنا على العمل لأنها خفيفة)كنقسموها على 2 كورات ,,

و من بعد كنشدو واحد الكورة و نقسموها على 8 كويرات,والكورة الثانية نغطيوها ونخليوها على جنب

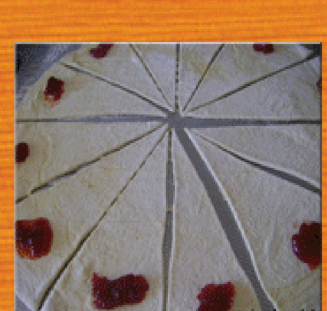
كنطلقو واحد الكويرة بالمدلك غير شوية ..كندهنو كل واحدة بالزبدة و نسفوهم فوق بعض والكورة الثامنة و الأخيرة كنخليوها بلا زبدة ..ثم كندقو عليها من تحت و من فوق غير بيدينا فحال الخبز





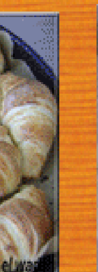


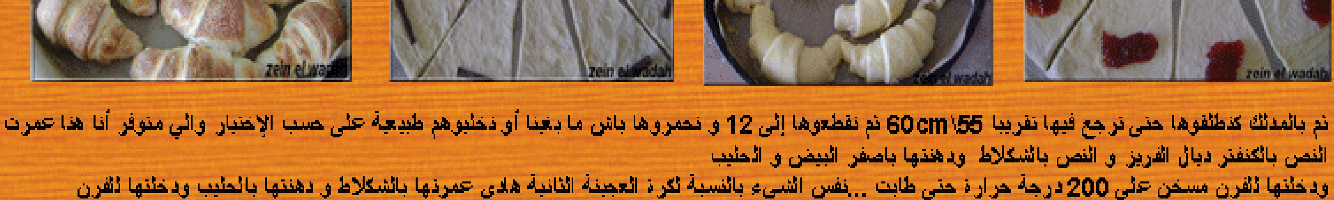












ثم بالمدلك كنطلقوها حتى ترجع فيها تقريبا 55\60cm ثم نقطعوها إلى 12 و نحمروها باش ما بغينا أو نخليوهم طبيعية على حسب الإختيار والي متوفر أنا هنا عمرت النص بالكنفتر ديال الفريز و النص بالشكلاط ودهنتها باصفر البيض و الحليب

ودخلتها للفرن مسخن على 200 درجة حرارة حتى طابت ...نفس الشيء بالنسبة لكرة العجينة الثانية هادي عمرتها بالشكلاط و دهنتها بالحليب ودخلتها للفرن











الوصفة ل: الزين الواظح .

اعداد : نسمـــة الجمالــة
تصميم : herlev
~~~~~~~~~~~~~~~

اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد

منتدى الطبخ حـــلـــويـــات

طورطة بهنريس بالزربة لمنتدانا الرائع بالصور oume nadia



هادي طورطة بالزربة و بلا جينواز بلا بيض ساهلة ماهلة.حتى يدخل الضيف وتوجديها .
كنحتاجو لستة بكيات هنريس و علبة كريم شانتيبي و ربع لتر حليب و قهوة معصرة للحصول على مذاق moka
الرائع.و بيستاش او لوز او شكلاط شعرية للتزيين.
و كوني على يقين ان لي داقها عندك ما يعرفش شنو هداك و لكن يسقسيك على الجينواز .
كتغمسي البيسكويات وحدة بوحدة في القهوة و تستفيها فوق طبق التقديم و ذهني بالكريمة.
حتى تحصلي على طبقات من البيسكوي و الكريم شانتيي.
ثم زيني الوجه بامواج بواسطة سكين الخبز .و زيني بالبيسطاش او الموجود عندك الجوانب







كيكة اخفيفة وضريفة مممم

فضيلة البوصيري



3بيضات+كاس سنيدة +كاس زيت+
كاس ماء+كاس كوبيل2+خمارات
حمرين2+فاني+قشرة اليمون محكوكة
2+معالق الكبار بودرة الحليب+قبصت
من الملح+الكاس الديال العنبة هو الي
كنعبربيه
الطريقة . كنوضعو المقادير كامل في
الخلاط الكهربائي
ماعدى كوبيل كنقسمو العجين اعلا 2
اكنضيفو الوحدى فيهوم كوبيل
منبعد كندهنو لمول بالزيت ونرشوه
بالضقيق
كنوضعو طبقة بيضاء ئندخلوها للفرن
الطيب في اسفل الفرن
كنجبدو المول ونضيفو طبقة سوداء
من العجين وها كدا حتى كن حصلو
على طبقة سوداء طبقة بيضاء الى
اننحصل على طبقتين بيضاء وطبقتين
سوداء امخالفين
في الاخير كنوضعوها الطيب من
الاسفل الديالها ونجبدوها نسقيوها
بسيرو وندهنوها بجيرفي ونزووقوها
حسب الضوق
راها ساهلا ئكتوجد ابسورعة نتمنى
التجربوها
انخليكوم امعا الصور





مجلة الجمال المغربي 1 العدد الثامن

اعداد نسمة الجمال

تصميم الصفحة أم محمد

حلويات عيد الفطر 2009

































مجلة الجمال المغربي 2 العدد الثامن

اعداد نسمة الجمال

تصميم الصفحة أم محمد















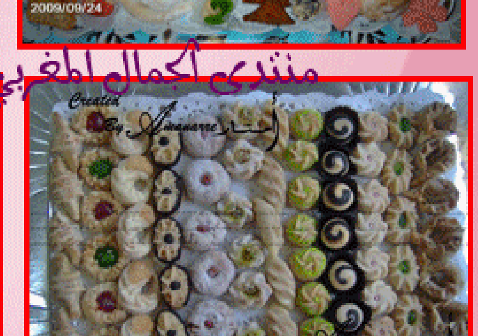














مجلة الجمال المغربي العدد 12

حلويات

اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد

حلوى بالكلاصاج عثمان اية





المقادير
5 بيضات
نصف غرفية متوسطة مخلطة
سكر كلاصي وسنيدة
2 خماراة حمر.
كاس زيت
2 كيسان طحين+125غ زبدة
ملكارين .
الطريقة
نضرب بالضراب الكهربائي
ابيض البيض حتى يكثف و
يصير مثل الثلج. من بعد نضرب
اصفر البيض+الزبدة+السكر
جيدا ثم نضيف الزيت ونضيف
الطحين و الخماراة من بعد
نضيف ابيض البيض ونخلط
بالخلاط اليدوي .نضعه في مول
مدهون بالزيدة وتدخل الى الفرن.
مقادير الكلاصاج للتزيين
كاس معمرش سكر صقيل





ملعقة كبيرة عصير الحامض
ملون اخضر نكهة البيستاش.
نخلط الكل بالخلاط الكهربائي
بسرعة قصوى حتى يصير مثل
الكريم .
ثم تزين الحلوى بالكلاصاج+
الكريم فريش







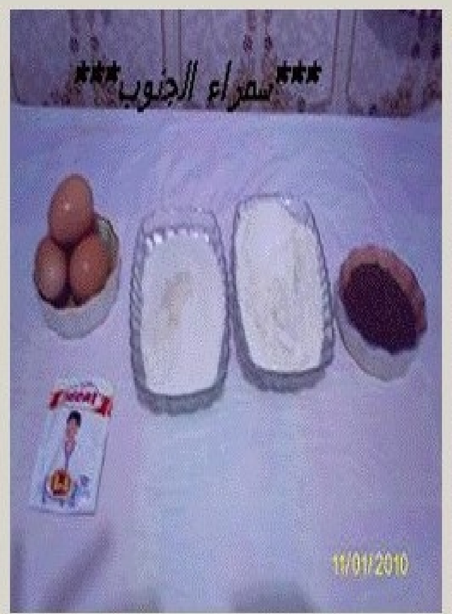


اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد



حلوة بناشي من ايدي ***سمراء الجنوب***









بسم الله الرحمن الرحيم
السلام عليكم ورحمة الله وبركاتة

المقادير

*جنواز بالشكلاط اللي كيتكون من 4 بيضات +1 فاني+170غ سنيدة +135غ دقيق+35غ كاكاو+قبصة ملح

*كريم شانتيي لتر من القشدة الطرية +60غ سنيدة

*السيرو نص لتر ماء +125سكر سنيدة ومنسم حسب الدوق انا درت القهوة

*ملعقة منسم فريز+ بسطاش

*الشكلاط المجروش


11/01/2010


سمراء الجنوب
11/01/2010


سمراء الجنوب
11/01/2010


منتدى الجمال المغربي
11/01/2010


Moulinex
11/01/2010


11/01/2010


11/01/2010


11/01/2010


منتدى الجمال المغربي
11/01/2010


منتدى الجمال المغربي
11/01/2010

مجلة الجمال المغربي : العدد التاسع .

كيكة بالتمر

حلوياتنا مع : oum Amira8

هادي كيكة بالتمر كاتجي رائعة في المداق مقاديرها

3 البيضات, نصف كاس سنيدة , نصف كاس زيت , 1 الفاني , نصف كاس حليب

معلقة ص القرفة , نصف زلافة التمر ,1خميرة الحلوة ,كاس الدقيق ......انطربو البيض مزيان وانزيدو عليه جميع المقادير بالتسلسل

ملاحضة(التمر رقدتو 30 دقيقة في الماء باش تطلق)......انديرو جميع الخليط في الخلاط باش يتطحن مزيان التمر





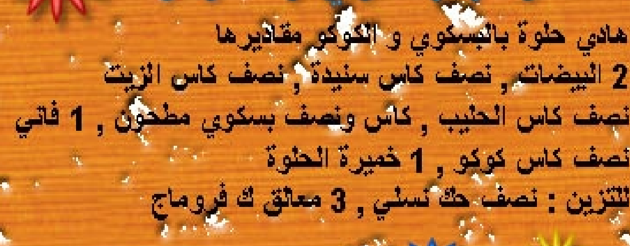

ادهنو المول وانديرو الخليط فيه واندخلوه الفرن......هي منين طابت زوقتها بالكرميل واللوز








حلوة بالبسكوي و الكوكو



هادي حلوة بالبسكوي و الكوكو مقاديرها

2 البيضات , نصف كاس سنيدة , نصف كاس الزيت

نصف كاس الحليب , كاس ونصف بسكوي مطحون , 1 فاني

نصف كاس كوكو , 1 خميرة الحلوة

للتزين : نصف حك نسلي , 3 معالق ك فروماج



انطربو البيض تم بقية المقادير.....انصبوها في صينية مدهونة تم اندخلوها الى الفرن 30 د

انطحنو نسلي والفروماج وانكبوه على الحلوة واندخلوها للتلاجة من بعد زوقتها بالشكلاط





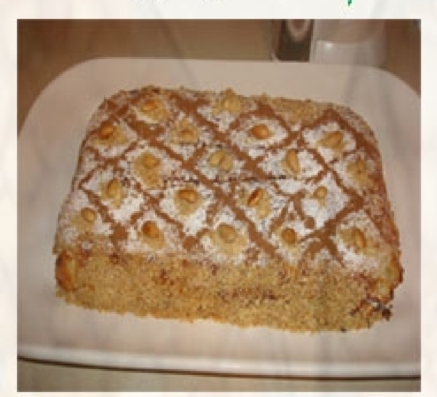
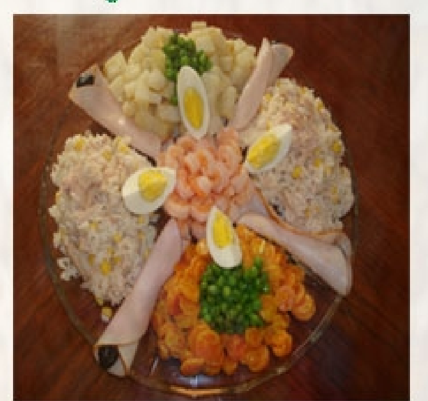

إعداد : نسمة الجمال ....تصميم : herlev

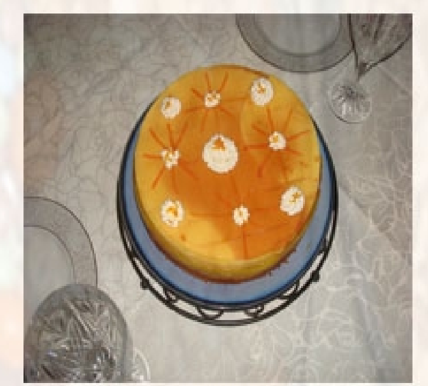
فكرة : نسمة الجمال
تصميم : herelv

مجلة الجمال المغربي : العدد العاشر .

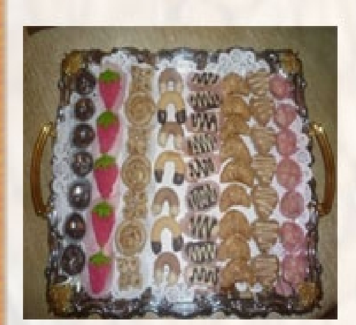
ولائم وعراضات من أيدي سيدات الجمال المغربي .

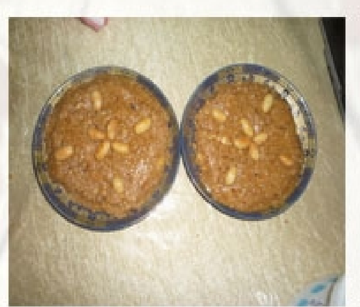
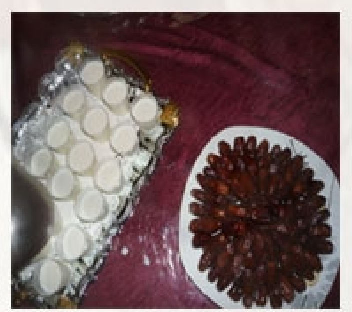
donita عارضة عليكم تفضلو مرحبا ..

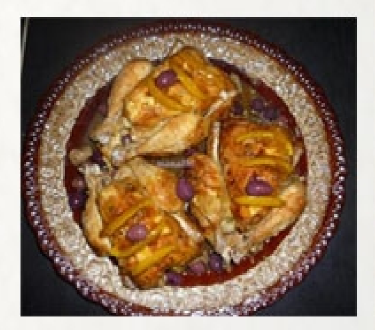



manal06.... عارضة عليكم لسبوع دولدي...







مجلة الجمال المغربي : العدد السابع .

عدد خاص بشهر رمضان المبارك 1430

بالنسبة للمقادير" 2كيلو شباكية"
2 كؤوس زبدة ذايبة
1كأس زيت عادي+كأس الزيت العود
شوية الزعفران الحر
شوية المسكة" غير قبيصة باش مانقصحش لينا الشباكية"
شوية الكوزة"تقريبا نصف وحدة
2معالق كبار نافع وحبة حلاوة مطحونين مزيان ومغربلين"ما تحمروهمش بزاف باش مايتحرقوش ويعطيو مذاق المرورة للشباكية"
2زلايف جلجلان محمر ومطحون مزيان "من الاحسن نحمروه في الكوكوت لانها مكتحرقش لينا وفي نفس الوقت كيتحمر مزيان وملي نطحموه نغربلوه في غربال رقيق باش ميبقاوش حبيبات يتقبو لينا لابات"
2 اصفر بيض
نفس البيضات اللي استعملنا نعبرو بيهم الخل يعني نثقبوهم غير شوية من الفوق ونعبرو مقدار 2 بيضات ونصف خل"
2كيسان زهر
2كيلو طحين
قبيصة الملح
باكية الخرقوم
ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة كبيرة سمن
راس ملعقة صغيرة قرنفل مطحون
تعجن بالماء الدافئ
تبقى العجينة قاصحة تدلك جيدا
اتركتكن مع الصور التوضيحية

الوصفة من أيدي : الأخت أسماء

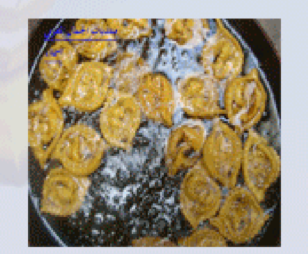
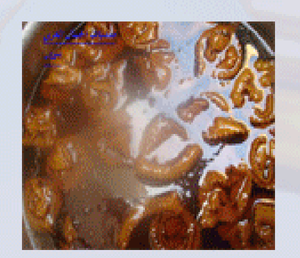












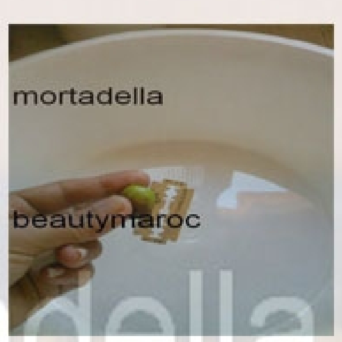


فكرة :نسمة الجمال
تصميم: herlev

مجلة الجمال المغربي : العدد العاشر .

هذا وقت الزيتون،اجيو ترقدوه معاي بالصور ...مع mortadella









نغسلو مزيان ونستقطرو ثم نعملو فسطيلة ونغمرو بالما ثم نبقا نبدل الما يوميا تقريبا10 حتىل15 يوم (غير قياس سطل مثلا ،اما الباقي منبدلش له الماء حتى تقرب الكمية الأولى تكمل).









لما نذوقو ونلقاه ميقاش مر نصفيه،نضيف له عصير الحامض ،انا عملت عصير نصف كيلو حامض وقطعت عليه 4 حامضات +بكية ملح+حبات سودانية يابسة حسب الرغبة+ الماء اللي يغطيه وخلطت مزيان ثم عملت كاس زيت زيتون وغطيت بالميكة وسديت بالغلاقة السطل،من بعد سيمانة كيصبح جاهز للأكل .









كناخذ واحد الكمية كنشرملهانزيد عليها الربيع مفروم+قطع حامض مصير+ ثوم مفروم + الهريسة+ زيت زيتون ونخلط وهاهو جاهز نفس الطريقة للزيتون الأحمر









قسم المعجنات مع : nany73

2 أنواع من المخيمرات :عامرين بالبطاطا و الفرماج / و الكبده و الخضر












نحضر الحشوه :
البطاطا مسلوقه و مطحونه /بصله متوسطه مشلظه و مشحرة فشويه دالزيت
4 فرملجات مثلثه /الربيع مقطع /و التوابل :
ملح ابزار سكنجبير و معلقه كبيره تحميره / الهريسه
نوجدو العجين و يتكون من :
2 زلايف سبيسيال/ زلافه دقيق فورص / معلقه صغيره خميرة دالعجين
2 معالق كبار زبده دايبه او زيت / 2 معالق كبار سكر / الملح
كنعجنو عادي و نتلكوها مزيان
و نقطعو كويرات مباشرة من بعد العجن و نغطيوها ترتاح شويه
كنطلقو كرة العجين على سطح غير مدهون و نحطو وسطها مقدار من الحشوة
(مخصناش نستعملو اي ماده دهنيه باش تجمع الكرات مزيان
و نبداو نجمعو كيما فلصورة
حتى تجمع كلها و نقرصو براس الصبعان باش تسد مزيان
الى جمعتوها كيما شرحت غادي يجيكم الوجوه بزوج فحال فحال يعني متبانش مرقعه
منين نكملو نغطيوهم واحد الشويه تقريبا شي 10 دقايق عاد نطرقوهم بلزيت
و فأثناء ما كنطيبوهم نبقلو نرشو قطيرات دالزيت هذا شكلهم النهائي
و بنفس الطريقه نحضر المخامر الكبار بحشوة الكبده و الخضر
طبعا العجين هو نفسو السابق و الحشوة:
كبده الدجاج / 2 جزرات كبار محكوكين / 2 كرعه خضرا محكوكه /بصله متوسطه مشلظه
2 ضروس ثوم /الربيع مقطع و التوابل
بلنسبه لي الكبده كتكون مجمده تنسلقها فالماء + ضرس ثوم مقسوم واوراق سيدنا موسى او الهيل او حتى عويدات القرفه
ثم تصفى و تقطع رقيقه و ندير البصله + الثوم +2 معالق كبار زبده
غير تبدا البصله تنزل نزيد الكبده نخليها تشحر شويه عاد باش نزيد الخضر
و كنزيد على التوابل نصف معلقه صغيره قرفه
تبرد الحشوة و نعمر و نسد بنفس الطريقه السابقه هنا درتهم كبار باش نقطعهم
هاد المخامر انا فلغالب تنعملهم كوجبة عشاء مع اتاي... اتمنى يعجبوكم في أمان الله

اعداد : نسمة الجمال .... تصميم : herlev

كريمات ألبان واجبان

فرماج مربعات مصور كالعادة
mortadella

اليوم جبتلكم واحد الطريقة اخرى لتحضير الفرماج على شكل مكعبات كنحتاجوا للمواد التالية
2كؤوس حليب غبرة+كاس زيت +كاس ماء +صفار 2 بيضات ممكن استعمال البلدي +2فرماجات+قبصة ملح+قبصة الليم

كنضرب الماء و الزيت ثم صفار البيض و الفرماج ثم الملح و الليم فمولينكس مزيااااان ثم نزيد الحليب شيئا فشيئا حتى يعقد الخليط ثم يصب في اناء ويدخل الثلاجة









ادا بغيت تخليه سائل تخليه فهداك الاناء بغيتو مكعبات نديرو فالمول ديال مكعبات الثلج وندخلو للمجمد نصف ساعة او حتى يجمد ونزولو وهاهو واجد و جاهز للاكل



اعداد نسمة الجمال
تصميم ام محمد



كابوتشينو من ايد روقا تفضلوا

ام محمد



اليوم غدي نصلحو كابوتشينو لن و لأزواجنا بدل ما كل مرة خارجين للمقهى تفضلي جميلتي و اتبعيني و لن تندمي

المقادير

كاس نيسكافي

كأس سكر

كأس ماء بارد

--- نفس العبار ----

الحليب حسب الرغبة

الطريقة

في الخلاطة نضع النيسكافي و الماء البارد و السكر و نتركها تخلط لغاية لما تصير كرمة متماسكة كما ترى في الصور






روقـــا
منتدى الجمال ا لمغربي
في فنجان التقديم نضع ملعقة من الخليط الاول


روقـــا
نغلي الحليب حتى يفور مزيان


روقـــا
نحرك شوية بالملعقة


نصب عليه الحليب المغلي
روقـــا
www.beautymaroc.com


www.beautymaroc.com
روقـــا


روقـــا
ناخد قليل من الموس و نضع قطرة بالوسط و نشكلها بعود الاسنان كما نريد
25:03:07


اعداد نسمة الجمال
تصميم ام محمد


روقـــا
روقـــا
منتدى الجمال المغربي
25:03:07

مجلة الجمال المغربي عدد خاص برمضان الفضيل

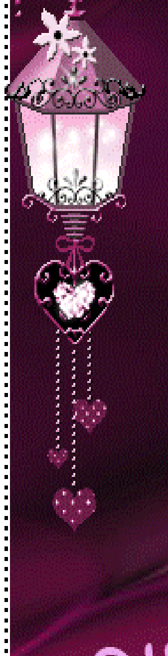
ملحق سفرة رمضان

تصميم ام محمد اعداد نسمة الجمال




























اللهم ادمها نعمة و احفظها من الزوال

منتدى الجمال المغربي

مجلة الجمال المغربي العدد 12

مشروبات ومربيات وايس كريم
منتدى الطبخ

اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد

واحد الكونفتور غزال من مطبخي

h!!ND

هدا الكونفتور كتصوبو طفلتي كيجبيي بنين اللّه اعطيها الصحة بلا منكتر عليكم نخليكم مع المقادير كنحتاجو 2ليمونات وحامضة وكيلو السكر وفاني وليترو الماء كنعملو اليمونات وحامضة فالكنجلتور حتى تيجمدو ونحكوهم فالحكاكة الخليضة ديال الحديد باش تسهال عليكم منبعد نعملوهم فالكوكوة مع الماء والسكر والفاني ونديروهم على نار مهيلة حتى كيبدا يبان بحال الكرميل الا بغيتي تجربي كناخدو شوية فطبصيل الا بان ليك عقاد صافي طفي عليه وهوا محدو تيبرد تيزيد يعقاد وتقدميه بالصحة والراحة




06/01/2007
منتدى الجمال المغربي
06/01/2007


منتدى الجمال المغربي
06/01/2007


06/01/2007


منتدى الجمال المغربي
07/01/2007


07/01/2007

مجلة الجمال المغربي العدد 12

مقبلات وسلطات وشوربات
منتدى الطبخ

جبتليكم طريقة البطريق MANAL06

السلام عليكم ورحمة الله وبركاتة

اليوم جبتلكم واحد الشكل جديد باش تزينو اطباقكم بطريق بالزيتون والفرماج هدا هو الشكل ديالو



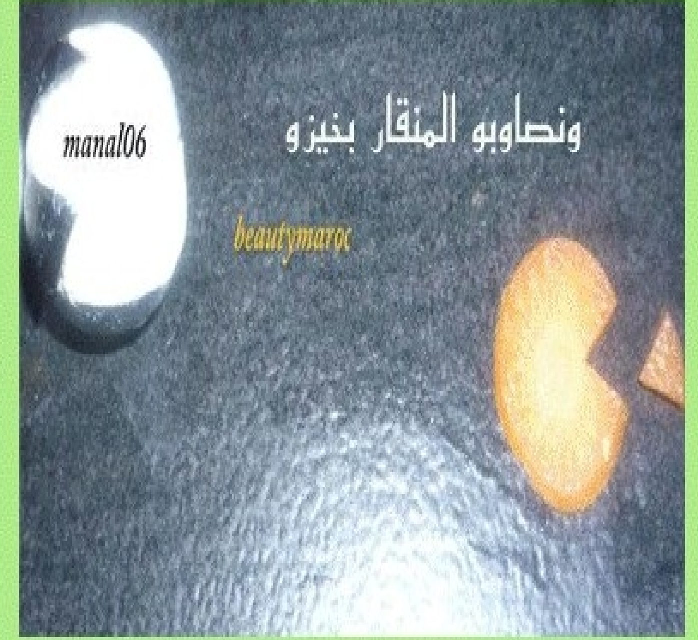







manal06
ونحيدو منها طريفات علا شكل M كيما
فصورة


ونعمروها بلفرماج
manal06


ونصاوبو المنقار بخيزو
manal06
beautymaroc


manal06
والرجلين حتى هما


manal06
beautymaroc
والراس درتو بنص زيتونة؛الجهة المسدودة
ماش ليفيها التقب؛ولسقت فيه المنقار


manal06
manal06
manal06
ويلا شفتو البرد عليهم ديرولهم الكاشني بلحرور
هههه

مجلة الجمال المغربي العدد 13 السنة الثانية

المطبخ المغربي والعالمي

كروانة
مشرفة منتدى الطبخ



كيف شفتو من العنوان غادي نقدم ليكم الحوت بالزبيب كيبان غريب ولكن راه لديد
فاش درتو كانت عندي ماما الحبيبة واختي الصغيرة ليلى 18 لعام صغيرة بالنسبة للعائلة
وعطيتها تطيبو باش تعلم الطياب
شرملنا الكوربينة هي الاولى

اعداد نسمة الجمال تصميم ام محمد

وحضرنا فالكوكوت البصلة صنائف
والشرمولة ديال الحوت وماطيشة
مقطعة صغيرة


دابا نخليو الحوت
يطيب ونمشيو
للصول انا كنشرملو
بالربيع والتومة والملح
ورديناها تطيب مع الزيت واحد الربع ساعة
ثم من بعد عازدنا اطراف الحوت حيت
كيطيب دغيا + الحامض المصير
وندیرو فمقلاة ديال ضو
مرشوشة بشويا ديال الزيت
البلدية وغير تسخن مزيان
ندير الصول ونخليه حتى
يتحمر عاد نقلبو للجهة
الثانية مع رشه بالحامض

5 May

FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

5 May

FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

مجلة الجمال المغربي العدد 11

شهيوات العيد الاضحى



كتف معزي مشرمل ومحمر
om assad



المروزية من مطبخي
nawal84



كتف الغنمي مبخر , مداق لا يقاوم
fatima-magrebiya



كسكسو بكرداس العيد
ناديا 78

ناديا78/روحلك

مجلة الجمال المغربي العدد11

الشهدة المالحة بحشوة البيزا شهوة منها كروانة

هاد الشهدة كنجي روعة بمعنى الكلمة المنضر والمذاق غزال

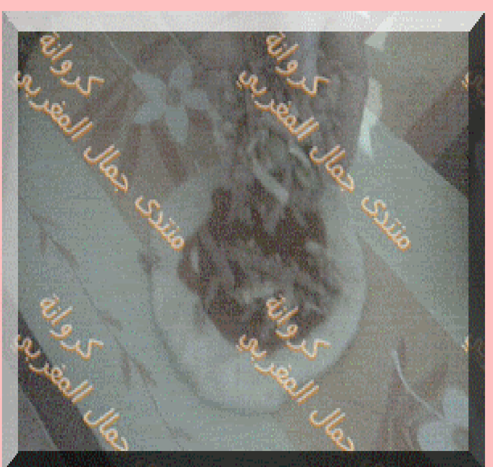
لمقادير

لعجينة ديال العشر دقائق للي معروفة والله يجعلها في ميزان حسنات مولاتها عطر تغريد تحية ليها

الحشوة ديال البيزا يعني صلصة البيزا انا كنذير صوليص والطون والزيتون والكاشير والفروماج محكوك المهم كتبقى الحشوة على حساب للي عندك وللي كتفضلي

تم ناخد العجينة ونكوها كويرات نبسط الكورة ونضع فيها اولا الصلصة ثم الحشوة
تم نجمعها ونكورها ونستفها فالمول دابر على شكل دائري والى الفرن
غير نخرجها نرش عليها الفروماج محكوك ونردو يدوب ونقدموها بالصحة والراحة









ناديا78 8/روح ملاك


تحيـــــــــاتي العطـــــــــرة